

VALDIVIESO

BRUT ROSÉ LIMITED

| | |
|------------------------|--|
| MÉTODO | Charmat |
| VARIEDAD | Chardonnay 60%; Pinot Noir 40%; |
| ORIGEN | Valle de Casablanca y Bio Bio |
| COSECHA | Cuarta semana de Febrero y Primera semana de Marzo |
| AZUCAR RESIDUAL | 9 grs/Lt |

VITICULTURA

Los viñedos se ubican en los Valles de Casablanca y Bio Bio. Ambos valles corresponden a zonas frías dentro del Valle Central de Chile. Estas características climáticas permiten obtener uvas de carácter fresco y con gran acidez natural. Para este vino se ha obtenido uvas Pinot Noir de una mayor madurez fenólica, con el objetivo de alcanzar el color deseado.

VINIFICACIÓN

Después de una cosecha cuidadosa, las uvas son llevadas a la bodega para la fermentación del vino base. Esta fermentación ocurre bajo un estricto control de temperatura.

A continuación se procede a realizar la segunda fermentación bajo el método "Charmat". Una vez terminada el vino descansa sobre sus lías por 30 días antes de ser embotellado.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Brillante, de color rosado claro. Frescos y frutales aromas. Notas cítricas, frutas blancas y un sutil toque floral. Suave entrada en boca. Paladar redondo y de gran frescor, con una vibrante acidez.

SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Disfrutar como aperitivo con diversas entradas, pescados blancos, mariscos frescos y pastas servidas con salsas suaves. Acompaña preparaciones orientales y sushi. Servir a 8°.

